

Nos premières entrées

*Saint-Jacques en carpaccio, mousseline de céleri
huître rafraîchie* 31 €

Notre Plat Signature
*Homard breton tranché,
survolé de caviar de France* 31 €

*Pot au feu de légumes
au foie gras* 31 €

Nos secondes entrées

Œuf mollet au caviar, embeurré d'épinards 29 €

*Cuisses de grenouilles soufflées au tandoori
émulsion de cèpes* 29 €

*Agnolottis ricotta
yuzu, confit de citron chocolaté* 29 €

Nos poissons

*Lotte, raviole d'épinard aux champignons,
infusion de crustacés* 38 €

*Saint-Jacques contisée à l'anguille fumée,
rutabaga braisé, topinambour truffé* 38 €

*Turbot sauce hollandaise,
poireaux confits au citron* 40 €

☆☆☆

*Nous travaillons en direct avec les pêcheurs
des côtes bretonnes, le poisson sauvage est
pêché à la ligne en haute mer, dans la pure
tradition d'une pêche raisonnée*

☆☆☆

Nos viandes

*Bœuf, le filet rôti,
gourmandise de légumes en fine tarte* 39 €

*Pigeon cuit délicatement,
spirale de pomme de terre, betterave* 39 €

*Dos de cochon caramélisé aux épices,
potiron en gratin au lard de Colonnata* 39 €

☆☆☆

Pour accompagner vos plats, nous vous proposons

1^{er} accord 1 verre de vin 12 €

2^{eme} accord 2 verres de vin 24 €

3^{ème} accord 3 verres de vin 36 €

☆☆☆

*Menu du Marché en semaine midi et soir
Sauf Samedi soir, dimanche et jours fériés* 32 €

Menu jeunes convives moins de 12 ans 16 €

Plateau de fromages affinés 15 €

Nos desserts

*Sphère de chocolat cassante,
sorbet grand cru Valrhona* 19 €

*Poire pochée, glace pain d'épices,
tuile d'agrumes* 19 €

*Pomme confite brûlée, crème d'Isigny
feuilleté au caramel* 19 €

*Ganache lactée,
glace au rhum comme un pique-nique* 19 €

Menu Michèle et Serge

Éveil du palais

☆☆☆

Agnolottis ricotta

yuzu, confit de citron chocolaté

☆☆☆

Lotte, raviole d'épinard aux champignons,

infusion de crustacés

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Pomme confite brûlée, crème d'Isigny

feuilleté au caramel

75 €

Menu Découverte Estival

Éveil du palais

☆☆☆

Saint-Jacques en carpaccio, mousseline de céleri

huître rafraîchie

☆☆☆

Cuisses de grenouilles soufflées au tandoori

émulsion de cèpes

☆☆☆

Bœuf, le filet rôti,

gourmandise de légumes en fine tarte

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Poire pochée, glace pain d'épices,

tuile d'agrumes

95 €

Menu Papillons

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

☆☆☆

*Saint-Jacques contisée à l'anguille fumée,
rutabaga braisé, topinambour truffé*

☆☆☆

Œuf mollet au caviar, embeurré d'épinards

☆☆☆

*Pigeon cuit délicatement,
spirale de pomme de terre, betterave*

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Ganache lactée, glace au rhum comme un pique-nique

125 €

Le Grand Menu, en sept temps avec sept accords de vins

Éveil du palais

☆☆☆

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

☆☆☆

Pot au feu de légumes au foie gras

☆☆☆

Turbot sauce hollandaise, poireaux confits au citron

☆☆☆

*Saint-Jacques contisée à l'anguille fumée,
rutabaga braisé, topinambour truffé*

☆☆☆

*Dos de cochon caramélisé aux épices,
potiron en gratin au lard de Colonnata*

☆☆☆

Fromages

☆☆☆

Touche sucrée

☆☆☆

Sphère de chocolat cassante, sorbet grand cru Valrhona

180 €

Tout changement dans un menu engendrera un supplément